

• FORNO CON GIRARROSTO - MANUALE DI ISTRUZIONI
• TOASTER OVEN WITH ROTISSERIE - USE INSTRUCTIONS
• FOUR ÉLECTRIQUE AVEC BROCHE TOURNANTE
MANUEL D’INSTRUCTIONS
• BACKOFEN MIT BRATSPIESS - BETRIEBSANLEITUNG
• HORNO CON GIRADOR - MANUAL DE INSTRUCCIONES









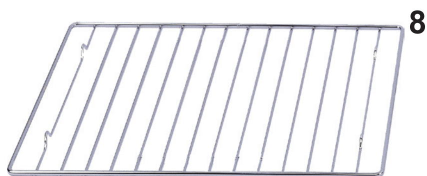


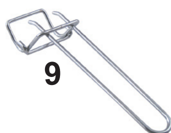
Cod.:90.377

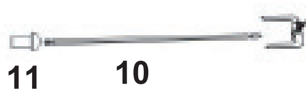
For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com


1
2
6
3
12
4
5

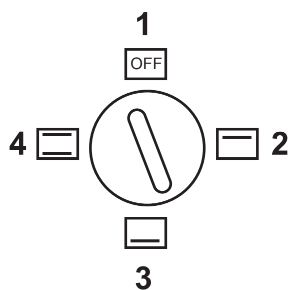

7

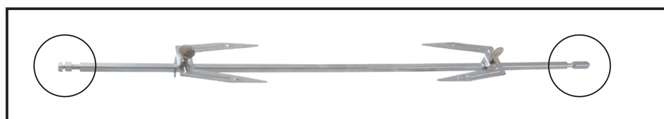

8


9


11
10


13


1
OFF
4
2
3



AVVERTENZE GENERALI

Leggere con attenzione le avvertenze contenute nel presente foglio in quanto forniscono importanti indicazioni relative alla sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura per ogni ulteriore consultazione.
Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa dell'apparecchio siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell' apparecchio fare sostituire la presa con un'altra adatta da personale professionalmente qualificato. Quest' ultimo dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di prese multiple, adattatori, e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad una efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio spegnerlo e non manometterlo.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore (per conoscere quello più vicino telefonare al numero 045 7134674) e richiedere l' utilizzo di ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell' apparecchio.
In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione rivolgendosi esclusivamente ai centri autorizzati.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all' uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune fondamentali regole.
In particolare:
· non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide;
· non usare l'apparecchio a piedi nudi;
· non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza;
· non usare l'apparecchio in vicinanza di prodotti esplosivi e/o infiammabili;
· non tirare il cavo di alimentazione o l' apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente;
· non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc).
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore dell'impianto o staccando la spina.

Allorché si decida di non utilizzare più l’apparecchio si raccomanda di renderlo inadoperabile tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda di rendere innocue quelle parti dell’apparecchio passibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero utilizzare l’apparecchio fuori uso per i propri giochi.
Non lasciare l’apparecchio inserito nella presa e staccare la spina dalla rete di alimentazione quando non è utilizzato.

AVVERTENZE IMPORTANTI



Pericolo per i bambini

Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell’apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
Collegare l’apparecchio ad una presa con messa a terra corrispondente alle norme elettriche vigenti, per ragioni di sicurezza.
Non lasciare l’apparecchio alla portata di bambini o di incapaci.



Pericolo dovuto a elettricità

Non lasciare l’apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
Spegnere l’apparecchio e togliere la spina dalla presa quando non viene utilizzato e prima di ogni operazione di pulizia.
Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina.
Non usare l’apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l’apparecchio stesso risulta difettoso.
Il cavo di alimentazione non deve essere lasciato penzolare dal bordo del tavolo o dal piano di appoggio. Evitare il contatto del cavo con superfici calde.



Pericolo dovuto a ustioni

Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: operare sull’apparecchio toccando solo la maniglia.

AVVERTENZE D’USO

Posizionare l’apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm, fuori dalla portata dei bambini.
In fase di utilizzo l’apparecchio diventa molto caldo; prima di usarlo scegliere una sistemazione sicura. Mantenere almeno 30 cm per gli oggetti sopra l’apparecchio, 10 per gli oggetti che lo circondano.

Assicurarsi che nessun oggetto sia a contatto con il corpo dell'apparecchio.
Non mettere nessun oggetto tra il piano d'appoggio e la parte inferiore dell'apparecchio, potrebbe bruciare.
Non appoggiare niente di pesante sullo sportello in vetro.
Non appoggiare nulla sull'apparecchio (pentole, stracci, ecc.).
Riporre l'apparecchio solo quando è completamente freddo.
Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
Quando il forno è caldo non mettere acqua sul vetro dello sportello. Non utilizzare l'apparecchio con il vetro danneggiato.
Durante il funzionamento, e immediatamente dopo, le parti metalliche e il vetro diventano molto calde: operare sull'apparecchio toccando solo le manopole e la maniglia.
Usare sempre l'apposita impugnatura per spostare la teglia o la griglia. Attenzione quando si spostano dei liquidi bollenti.

Componenti :

1. Termostato
2. Selettore di riscaldamento
3. Timer
4. Tasto girarrosto
5. Tasto ventilazione
6. Luce di funzionamento

Accessori:

7. Teglia
8. Griglia
9. Maniglia estrazione accessori
10. Spiedo
11. Supporto dello spiedo
12. Lampada interna
13. Vassoio raccogli briciole estraibile

Selettore di riscaldamento

1. Off
2. Elementi riscaldanti superiori
3. Elementi riscaldanti inferiori
4. Elementi riscaldanti superiori ed inferiore

PRIMO UTILIZZO

Lavare tutti gli accessori con cura. Pulire l'interno con un panno umido e asciugare bene. Prima del primo utilizzo, far funzionare l'apparecchio a vuoto, con il termostato al massimo, per almeno 15 minuti per eliminare l'odore "di nuovo".

FUNZIONAMENTO

Preriscaldare il forno per circa 5-10 minuti prima di inserirvi gli alimenti.
Preparare gli alimenti scelti per la cottura nell'apposita teglia. Regolare la temperatura, selezionare le modalità di riscaldamento e impostare il timer dopo aver adattato la posizione della griglia a seconda del cibo da cuocere.
Inserire nel forno il vassoio con gli alimenti da cuocere.
Assicurarsi che il cibo sia ben distribuito sul ripiano per una migliore cottura.
Quando si cuoce con la griglia, utilizzare sempre la teglia per proteggere la resistenza inferiore dai grassi che colano.
Controllare lo stato del cibo, durante la cottura, guardando attraverso il vetro temperato dello sportello. E' consigliabile rigirare gli alimenti una o più volte per agevolare la cottura.
Al termine della cottura spegnere l'apparecchio portando tutti i comandi su OFF e staccare la spina.

Questo forno ha la funzione ventilazione, che permette al cibo di essere riscaldato uniformemente e di ottenere una doratura uguale su tutta la superficie.

Fare attenzione nell'introdurre oggetti che per loro natura e conformazione possono entrare nella griglia di ventilazione e danneggiare così l'apparecchio.

COTTURA

Impostare il termostato sulla temperatura desiderata. Un trillo segnala il termine del tempo impostato e l'apparecchio non riscalda più. Se il cibo non è ancora pronto, reimpostare sul timer il tempo necessario per completare la cottura. A cibo pronto portare tutti i comandi in posizione OFF e staccare la spina.
Il forno può essere spento manualmente durante la cottura ruotando la manopola del timer nella posizione OFF.
Impostare sul timer i minuti di cottura a seconda della pietanza che si vuole cuocere. Il forno si spegne automaticamente alla fine del tempo impostato.

Selezionare con il selettore il tipo di riscaldamento adatto per il cibo da preparare:

FORNO : funziona con gli elementi riscaldanti inferiori; adatto per cuocere pizze o per scaldare cibi precotti.

GRILL: funziona con gli elementi riscaldanti superiori, adatto per completare la doratura di cibi già cotti.

FORNO+GRILL: funzionano entrambe gli elementi riscaldanti, superiori e inferiori; adatto per scongelare, mantenere in caldo, cotture complete come torte, pasta al forno.

Se si desidera, attivare la ventola premere il tasto ventola (5).
Se si desidera, attivare la funzione girarrosto premere il tasto girarrosto (4).

COTTURA CON GIRARROSTO

Fare scivolare uno dei due forchettoni sullo spiedo (le due punte verso l'interno) e avvitare per bloccarlo. Legare con lo spago l'arrosto (carne, pollo, ecc.), infilzarlo facendo attenzione a centrare bene la carne, poi fare scivolare il secondo forchettone con la punta sempre verso l'interno.
Togliere la griglia del forno e posare la teglia su un livello inferiore del posizionamento dello spiedo per proteggere gli elementi riscaldanti.
Introdurre l'estremità appuntita dello spiedo nella cavità situata nella parete fissandola all'asse motore. Appoggiare l'estremità opposta sul supporto dello spiedo posizionata sull'altra parete.
Inserire la spina del forno nella presa di corrente, si accenderà la luce di funzionamento.
Impostare il termostato nella temperatura desiderata.
Ruotare il timer sul tempo desiderato: normalmente sono richiesti 25 minuti per un pollo di 2.5 Kg .
Impostare attraverso il selettore di riscaldamento gli elementi riscaldanti da attivare: superiore, inferiore, entrambe.
Azionare il tasto girarrosto e il tasto ventilazione.
Quando la cottura è ultimata ruotare il timer, il selettore di riscaldamento e del girarrosto sulla posizione OFF.
Quando il forno si è raffreddato, posizionare i ganci della maniglia estrai spiedo sotto le scanalature in entrambe i lati dello spiedo. Prima rimuovere il lato destro; far scivolare leggermente verso destra cosicché l'altra estremità dello spiedo si sganci dall'asse motore.
Successivamente rimuovere con molta cautela lo spiedo dal forno.
Scollegare la spina del forno dalla presa di corrente.

PULIZIA

Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
Prima di qualsiasi pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.
Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
La griglia e la teglia smaltata posso essere lavati in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie.

Per la pulizia della superficie esterna utilizzare una spugna umida. Non usare prodotti abrasivi che possono danneggiare la superficie.
Per la pulizia dell'interno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio e non grattare le pareti con oggetti taglienti o appuntiti.
Se ci sono macchie di grasso toglierle con una spugna imbevuta di acqua calda insaponata.

DATI TECNICI

Potenza: 2000 W
Alimentazione: 220-240V ~ 50 Hz
Temperatura regolabile: 100-230°C

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.
Il simbolo  indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2011/65/EU) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com



Alimento/quantità	Termostato	Tempi	Funzione
Braciola di maiale	230°	19	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Würstel (3)	230°	10	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Hamburger freschi (2)	230°	13	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Salsicce (4)	230°	20	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Spiedini 500 gr.	230°	26	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Pane grigliato (4 fette)	230°	2	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Pizza 500 gr.	230°	15-18	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Pane 500 gr.	230°	22-26	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Lasagne (1 Kg.)	200°	18-22	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Maccheroni gratinati (1 Kg.)	200°	18-22	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Pollo (1 Kg.)	200°	70-80	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Arrosto di maiale	200°	70-80	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Quaglie (3)	200°	40-45	Elemento riscaldante inferiore
Polpettone (650 gr.)	200°	40-45	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Coniglio (800 gr.)	200°	50-60	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Trota (500 gr.)	180°	30-35	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Pesce gratinato (4 filetti)	180°	18-22	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Nasello al forno (4 tranci)	180°	25-30	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Orata al cartoccio (600 gr.)	180°	35-40	Elemento riscaldante superiore e inferiore
Pomodori al gratin (4 medi)	180°	40-45	Elemento riscaldante inferiore
Zucchine ripiene (2 a metà)	180°	45-50	Elemento riscaldante inferiore
Cavolfiori gratinati (800 gr.)	200°	18-20	Elemento riscaldante inferiore
Patate arrosto (500 gr.)	170°	35-40	Elemento riscaldante inferiore
Plum cake	160°	85-90	Elemento riscaldante inferiore
Biscotti (frollini)	170°	15-18	Elemento riscaldante inferiore
Crostata di marmellata	160°	40-45	Elemento riscaldante inferiore
Strudel	170°	35-40	Elemento riscaldante inferiore
Pan di Spagna	160°	25-30	Elemento riscaldante inferiore



Pollo allo spiedo

Ingredienti:

1 pollo di circa 1,2 kg, già spiumato e pulito
50 g di burro a temperatura ambiente
Qualche foglia di salvia
1 rametto di rosmarino
1 limone
1 spicchio d'aglio
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Preparazione:

Aromatizzare il sale ed il pepe con un trito di aglio e rosmarino.
Preriscaldare il forno a 180°C con ventola.
Pulire bene il pollo da eventuali residui di interiora, fiammeggiarlo e lavarlo accuratamente, strofinandolo con mezzo limone.
Asciugarlo all'interno e all'esterno con carta da cucina, in modo che, in cottura, diventi croccante.
Eliminare con le forbici, se poco gradita, la pelle in eccesso.
Inserire all'interno del pollo, qualche fettina di limone, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, sale e pepe.
Girare il pollo sulla schiena e posizionare le ali in modo che le punte si tocchino.
Bloccare le ali, ficcando le punte in due piccole incisioni praticate nella pelle.
Fermare con lo spago anche le zampe, in modo che restino ben aderenti al corpo.
Infilzare il pollo con lo spiedo e spennellarlo d'olio in modo uniforme.
Salare e pepare.
Posizionare al di sotto del pollo, sull'ultimo ripiano del forno, la teglia, in modo da raccogliere i grassi che coleranno durante la cottura.
Mettere in movimento la funzione spiedo e lasciare cuocere il pollo per circa 50 minuti, avendo l'accortezza di spennellarlo ogni 10 minuti con il fondo di cottura.
A cottura ultimata, avvolgere il pollo in un foglio di carta alluminio e lasciarlo riposare per un quarto d'ora.Servire caldo.
Nota:
- Servire il pollo con contorno di patatine fritte oppure di patatine novelle, cotte al forno.
- In alternativo, accompagnarlo con un'insalatina fresca.



Involtini di pesce spada

Ingredienti:

1 kg di pesce spada tagliato a fettine sottili di circa 2-3 mm.
Pan grattato
Prezzemolo
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai di aceto
1 limone
1 cucchiaio di capperi
60 g di grana e/o pecorino grattugiato
1 cucchiaio di origano
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Preparazione:

Condire ad occhio il pan grattato con pezzettini d'aglio, prezzemolo tritato, un po' di parmigiano e/o pecorino, sale e pepe.
Versare un po' d'olio in un piatto e bagnare le fettine di pesce spada, dopo averle lavate ed asciugate.
Passarle, poi, nel pan grattato condito e metterle da parte.
Versare, quindi, qualche cucchiaio di mollica condita in una ciotola, unire i capperi dissalati, il formaggio grattugiato ed ammorbidire il tutto con un po' d'olio, l'aceto e due/tre cucchiai di succo di limone.
Tenere presente che l'impasto deve essere sufficientemente umido, in modo da evitare che la cottura renda gli involtini eccessivamente asciutti.
Adagiare, poi, le fettine di pesce spada sul piano di lavoro.
Spalmare il composto su ciascuna fettina, arrotolarla e fissarla con un paio di stuzzicadenti.
Condire con un filo d'olio il fondo di una teglia ed adagiare gli involtini.
Irrorarli con un altro filo d'olio ed il succo di limone rimasto, cospargerli di origano e passarli in forno caldo a 200°C per 10 minuti.

Curiosità:
Gli involtini di pesce spada sono una ricetta tipica della cucina messinese.

PRECAUTIONS

Read carefully these instructions that detailed important information about security, use and care. Keep it carefully for next use.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.

The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

The security of the appliance is only guaranted if correctly earth plugged. If necessary make the socket controlled by a professional. The manufacturer cannot be responsible of damages if the appliance is not earth plugged.

In case of breakdown and/or bad use, turn off the scale and do not manipulate it. For make it repaired only contact the assistance centre authorized by the manufacturer and ask for original spare parts. The non-respect of these rules may compromise your security.

If the cord supply is damaged ask to the authorized assistance centre to replace it.

The installation must be made according to the instructions of the manufacturer. A bad installation can cause damages to people, pets or objects, for those the manufacturer cannot be responsible, and avoid the warranty.

This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. Using the appliance means to follow some rules such as:

· do not touch the appliance with wet or damps hands;
· do not use the appliance with naked feet;
· do not let children use the appliance without supervision;
· do not use the appliance near explosive and/or inflammable substances;
· do not pull on the cord supply or the appliance itself to unplug it from the socket;
· do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, sun …

Before cleaning or care, unplug the appliance from the socket.

If you do no longer use the appliance it is recommended to cut the cord supply, after the appliance is unplugged from the socket and destroy all the parts that could be dangerous, especially for children that can use them for playing.

Do not let the appliance plugged on the socket when not used.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES



Danger for children

Make sure the main voltage corresponds to the label of the appliance.
The appliance must be earth plugged for security reason.
Keep away from children or disabled people.



Danger due to power

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, sun …
Turn off the appliance and unplug from the socket if not used or before cleaning.
Do not pull on the cord supply to unplug the appliance.
Do not use the appliance if the cord supply or plug are damaged or if the appliance is damaged.
The cord supply must not hand down the table. Please avoid contact with heat surfaces on the cord supply.



Danger due to burns

When it is working metallic parts or glass are hot : only touch the handle.

USE ADVICE

Place the appliance on a stable and horizontal surface at least 85 cm height from the floor, keep away from children.
The appliance is very hot when it is working; before using it choose the safe location. Keep away at least to 30 cm from object above the appliance and 10 cm around the appliance. Make sure that no object can touch the appliance.
Do not place objects between the table and the appliance, to avoid burns.
Do not place heavy objects on the glass.
Do not let anything on the appliance (fry pan, cloth, etc.).
Store the appliance only when it is completely cool.
Do not immerge into water.
When the oven is hot do not put water on the door. Do not use the appliance is the door is damaged.
When using and after, metallic parts and the door are very hot : only touch the handle and select switch.
Always use the rack handle to move the oven rack and the baking tray. Pay attention when moving boiled liquids.

Components :

1. Temperature select
2. Heating element select
3. Timer
4. Roasted function button
5. Convection button
6. Light indicator

Accessories :

7. Baking tray
8. Oven rack
9. Rack handle
10. Roasted spit button
11. Thumbscrew skewer
12. Light
13. Removing Tray

Heating element select

1. Turned off
2. Upper heating tube
3. Lower heating tube
4. Upper and lower heating tubes

FIRST USE

Wash all accessories carefully. Clean inside with a damp cloth and well dry.
Before first use, heat up the oven at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate packing outdoor that may remain after shipping.

USING YOUR OVEN

Preheat the oven for about 5-10 before cooking.
Prepare the ingredients to cook on the baking tray. Select temperature, cooking mode and check the position of the oven rack.
Place the tray with food into the oven.
Place the food to be cooked correctly on the baking tray for a better cook.
When using the oven rack, always use the tray to protect the lower heating tube from fat.
Check cooking through the tempered glass door. For a homogeneous cooking it is recommended to turn one or more time the food on the tray.
When the cooking is ending, turn off the appliance and unplug from the socket.

This oven has convection function that makes food to be heated uniformly.

Do not introduce objects that could damage the convection grid or the appliance.

HOWE TO BAKE

Se the temperature selector to desire temperature. A ring sound announce that the timer is over and the appliance does not heat anymore. If necessary set the time again to finish the cooking. When the cooking is over, turn off all the switch and unplug from the socket.
The oven is manual shut-off when cooking by select timer on « off ».
Set timer according to the kind of food to be cooked. The oven auto-shut off when timer finished.
Set the desire cooking according to the food to be cooked with the heating element selector :

OVEN : use lower heating tube; recommended for cooking pizza or heat precooked food.

GRILL: use upper heating tube, recommended for getting crispy food already cooked.

OVEN+GRILL: use both heating tubes, upper and lower one; recommended for defrosting, keep the food hot, complete cooking for cakes, “pasta al forno”.

To switch on the roasted function push roasted button (5)
To switch on fan push the fan button (4)

ROASTED FUNCTION

Inset the pointed end of spit through skewer, making sure the points of skewer face in the same direction as pointed end of the spit. Slide skewer towards square of the spit and secure with thumbscrew.
Place the food to be cooked on the spit by running the spit directly through the centre of the food. Place the second skewer into the other end of the roast of poultry and secure skewer with thumbscrews. Check the food is centered on the spit.
Plug the cord supply on the socket and turn the temperature selector to the desired coking temperature.
Turn the timer selector to the desired coking time: usually 25 minutes for a 2.5 Kg chicken.
Set the heating element select such as : upper, lower or both.
Start with roasted function and convection.
When complete, turn the timer selector till OFF to switch off.
When the oven is cooler, remove the spit by placing the hooks of the roasted handle under the grooves on either side of the spit. Lift the left side of the spit first by lifting it up and out.
Then pull the spit of drive socket and carefully remove the roast from the oven. Take the food off the spit and place on cutting board.
Unplug the appliance from the socket.

CLEANING

Clean frequently helps to prevent from smoke and bad smells when cooking.
Before cleaning always unplug the oven from the socket.
Do not immerge the oven into water or other liquids.
The baking tray and rack can be washed with water and detergent or into the dishwasher.
Use a wet sponge to clean the external parts. Do not use abrasive detergents that could damaged surfaces of oven.
Do never use corrosive detergent to clean into the oven or use sharp objects on the oven walls.
If there are fat or food remove it with a damp sponge and hot water with detergent.

TECHNICAL DATA

Power: 2000 W
Power supply: 220-240V ~ 50 Hz
Temperature settings : 100-230°C

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.



Food/quantity	Temperature	Timer	Function
Pork chops	230°	19	Upper and lower heating tubes
Frankfurter sausages (3)	230°	10	Upper and lower heating tubes
Fresh burgers (2)	230°	13	Upper and lower heating tubes
Sausages (4)	230°	20	Upper and lower heating tubes
Brochettes 500 gr.	230°	26	Upper and lower heating tubes
Toast (4 pieces)	230°	2	Upper and lower heating tubes
Pizza 500 gr.	230°	15-18	Upper and lower heating tubes
Bread 500 gr.	230°	22-26	Upper and lower heating tubes
Lasagne (1 Kg.)	200°	18-22	Upper and lower heating tubes
Maccheroni en gratin (1 Kg.)	200°	18-22	Upper and lower heating tubes
Chicken (1 Kg.)	200°	70-80	Upper and lower heating tubes
Pork roast	200°	70-80	Upper and lower heating tubes
Quails (3)	200°	40-45	Upper and lower heating tubes
Meatballs (650 gr.)	200°	40-45	Upper and lower heating tubes
Rabbit (800 gr.)	200°	50-60	Upper and lower heating tubes
Trout (500 gr.)	180°	30-35	Upper and lower heating tubes
Fish gratin (4 pieces)	180°	18-22	Upper and lower heating tubes
Hake filet (4 pieecs)	180°	25-30	Upper and lower heating tubes
Sea bream filet (600 gr.)	180°	35-40	Upper and lower heating tubes
Tomatoes gratin (4 medium size)	180°	40-45	Lower heating tubes
Stuffed zucchini (2 cutted in 2 pieces)	180°	45-50	Lower heating tubes
Artichoke grilled (800 gr.)	200°	18-20	Lower heating tubes
Potaoes (500 gr.)	170°	35-40	Lower heating tubes
Cake	160°	85-90	Lower heating tubes
Biscuits	170°	15-18	Lower heating tubes
Jam pie	160°	40-45	Lower heating tubes
Strudel	170°	35-40	Lower heating tubes
Sponge cake	160°	25-30	Lower heating tubes

FRANÇAIS

PRECAUTIONS GENERALES

Lire attentivement le contenu de ce feuillet car il comporte des indications importantes relatives à la sécurité d’installation, d’utilisation et d’entretien. A conserver avec soin pour de prochaines consultations.
Après avoir enlevé l’emballage s’assurer de l’intégrité de l’appareil. En cas de doute ne pas utiliser l’appareil et s’adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d’emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.
Avant de brancher l’appareil s’assurer que les données de l’étiquette de l’appareil corresponde bien à celles de votre réseau électrique.
En cas d’incompatibilité entre la prise murale et celle de l’appareil faire substituer la prise par un autre modèle plus adapté par une personne professionnellement qualifié. Celle-ci devra également s’assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l’appareil. En général il est déconseillé d’utiliser des prises multiples, adaptateurs et/ou rallonges. En cas de besoin il est nécessaire d’utiliser uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant attention à ne pas dépasser la limite de puissance, indiqué sur l’adaptateur et rallonge.
La sécurité électrique de cet appareil est uniquement assuré quand celui-ci est correctement branché à un réseau avec mise à la terre comme prévue par les normes de sécurité en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette norme de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de votre réseau électrique par un professionnel qualifié. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable pour d’éventuels dommages causés par le manque de mise à la terre du réseau électrique.
En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement de l’appareil, l’éteindre et ne pas le manipuler.
Pour d’éventuelles réparations s’adresser uniquement à un centre autorisé par le constructeur et demander le remplacement des pièces originales. Tout manquement du respect des indications mentionnées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l’appareil.
En cas de câble endommagé, demander rapidement son remplacement auprès d’un centre autorisé.
L’installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur. Une mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes, animaux ou objets, pour lesquels le constructeur ne peut être tenu pour responsable.
Cet appareil doit être utilisé uniquement à l’usage pour lequel il a été conçu. Tout autre utilisation sera considérée comme inadaptée et donc dangereuse. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable d’éventuels dommages dérivants d’une mauvaise utilisation ou inadaptée.
L’utilisation de n’importe quel appareil implique quelques règles fondamentales.
En particulier :
· ne pas toucher l’appareil avec les mains humides ou mouillées ;
· ne pas utiliser l’appareil avec les pieds nus ;
· ne pas laisser les enfants utiliser l’appareil sans surveillance ;
· ne pas utiliser l’appareil à proximité de produits explosifs et/ou inflammables ;
· ne pas tirer sur le câble d’alimentation ou l’appareil même pour débrancher la prise de courant ;
· ne pas laisser l’appareil exposé aux agents atmosphériques tels que la pluie, le soleil, …
Avant d’effectuer tout nettoyage ou entretien, débrancher l’appareil du courant électrique.

Si vous ne deviez plus utiliser cet appareil il est recommandé de couper le câble d’alimentation, après avoir débrancher a prise du courant électrique, et de neutraliser toutes les parties de l’appareil pouvant constituer un danger, en particulier pour les enfants qui pourraient l’appareil pour jouer.
Ne pas laisser l’appareil branché sur la prise de courant et débrancher du courant lorsqu’il n’est pas utilisé.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES



Danger pour les enfants

S’assurer que le voltage de l’appareil corresponde à celui du courant électrique.
Brancher l’appareil à une prise de courant avec mise à la terre aux normes de sécurité en vigueur pour raisons de sécurité.
Ne pas laisser l’appareil à la portée des enfants ou personnes avec handicap.



Danger dû au courant électrique

Ne pas laisser l’appareil exposés aux agents atmosphériques tels que la pluie, le soleil …
Eteindre l’appareil et débrancher la prise de courant si non utilisé ou avant le nettoyage.
Ne pas tirer sur le câble d’alimentation pour débrancher la prise.
Ne pas utiliser l’appareil si le câble électrique ou la prise sont endommagés ou si l’appareil est lui-même endommagé.
Le câble d’alimentation ne doit pas pendre au bord de la table ou du plan de travail. Eviter le contact de surfaces chaudes sur le câble électrique.



Danger dû aux brûlures

Pendant le fonctionnement les parties métalliques et le verre sont chauds : ne toucher que la poignée lors du fonctionnement.

CONSEILS D’UTILISATION

Placer l’appareil sur une surface plane et horizontale à une hauteur d’au moins 85 cm, hors de portée des enfants.
Durant le fonctionnement l’appareil devient très chaud ; avant de l’utiliser choisir la position la plus sûre. Eloigner les objets à 30 cm au dessus de l’appareil et 10 cm pour ceux qui l’entourent.
S’assurer qu’aucun objet ne soit en contact avec l’appareil.
Ne mettre aucun objet entre le plan de travail et la partie inférieure de l’appareil, qui pourrait brûler.
Ne pas poser d’objets lourds sur la porte vitrée.
Ne rien poser sur l’appareil (poêle, torchons, etc.).
Ranger l’appareil uniquement lorsqu’ils est complètement froid.
Ne pas immerger l’appareil dans l’eau.
Quand le four est chaud ne pas mettre d’eau sur la porte vitrée. Ne pas utiliser l’appareil si la vitre est endommagée.
Pendant le fonctionnement, et immédiatement après, les parties métalliques et le verre deviennent très chauds : ne toucher que la poignée et les boutons de réglage.
Utiliser toujours la poignée amovible pour déplacer la grille et le lèche-frites. Attention lorsque vous déplacez des liquides bouillants.

Composants :

1. Thermostat
2. Sélecteur de chauffe
3. Timer
4. tasto tourne-broche
5. tasto ventilation
6. Votants lumineux

Accessoires :

7. Lèche-frites
8. Grille
9. Poignée amovible
10. Broche
11. Support de la broche
12. Lumière interne
13. vassoio raccogli briciole

Sélecteur de chauffe

1. Eteint
2. Eléments supérieurs de chauffe
3. Eléments inférieurs de chauffe
4. Eléments supérieurs et inférieurs de chauffe

PREMIERE UTILSIATION

Laver tous les accessoires avec soin. Nettoyer l’intérieur avec un chiffon humide et bien essuyer.
Avant la première utilisation, faire fonctionner l’appareil à vide, avec le thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l’odeur “de neuf”.

FONCTIONNEMENT

Préchauffer le four pendant environ 5-10 minutes avant de déposer les aliments.
Préparer les aliments choisis pour la cuisson sur la plaque adaptée. Régler la température, sélectionner la modalité de cuisson et programmer le timer après avoir régler la position de la grille en fonction des aliments à cuire.
Placer la plaque avec les aliments dans le four.
S’assurer que les aliments soient bien répartis sur la plaque pour une meilleure cuisson.
Lors de la cuisson avec la grille, utiliser toujours la grille pour protéger la résistance inférieure des graisses qui coulent.
Contrôler la cuisson des aliments, en regardant à travers le verre tempéré de la porte. Il est conseillé de tourner les aliments une ou plusieurs fois pour une cuisson homogène.
A la fin de la cuisson, éteindre l’appareil en éteignant tous les boutons et en débranchant la prise de courant.

Ce four a la fonction ventilation qui permet aux aliments d’être réchauffés uniformément.

Faire attention à ne pas introduire d’objets qui de par leur nature et forme pourraient entrer en contact avec la grille de ventilation et endommager l’appareil.

CUISSON

Régler le thermostat sur la température désirée. Une sonnerie vous signale que la durée se termine et que l’appareil ne chauffe plus. Si les aliments ne sont pas encore prêts, reprogrammer le timer le temps nécessaire pour finir la cuisson. Une fois la cuisson terminée éteindre tous les boutons et débrancher la prise de courant.
Le four peut être éteint manuellement pendant la cuisson en tournant le bouton du timer sur la position « éteint ».
Régler sur le timer les minutes de cuisson en fonction des aliments à cuire. Le four s’éteint automatiquement à la fin du timer.
Sélectionner le type de cuisson adapté pour les aliments à cuire avec le sélecteur:

FOUR : fonctionne avec les éléments de chauffe inférieurs; adapté pour la cuisson des pizza ou pour réchauffer des aliments précuits.

GRILL: fonctionne avec des éléments de chauffe supérieurs, adapté pour compléter la dorure des aliments déjà cuits.

FOUR+GRILL: fonctionne avec les 2 éléments de chauffe, supérieurs et inférieurs; adapté pour la décongélation, maintenir au chaud, cuisson complète comme pour les tartes, pâtes au four.

Pour activer le tourne-broche appuyer sur la touche tourne-broche (4)
Pour activer la ventilation appuyer sur la touche ventilation (5)

CUISSON AVEC TOURNE BROCHE

Faire glisser une des deux fourchettes sur la pic à broche (les deux pointes vers l’intérieur) et visser pour le bloquer. Ficeler la pièce à cuire (viande, poulet, etc.), et l’enfiler en faisant attention de bien le centrer sur le pic, puis faire glisser la deuxième fourchette avec la pointe toujours vers l’intérieur.
Enlever la grille du four et poser la plaque lèche-frites sur un niveau inférieur pour protéger les éléments de chauffe.
Introduire l’extrémité pointue de la broche dans la cavité située sur la paroi en la fixant sur l’axe du moteur. Poser l’autre extrémité sur le support de la broche placer sur l’autre paroi.
Brancher la prise de courant électrique, le voyant lumineux s’allume.
Régler le thermostat sur la température désirée.
Tourner le bouton du timer sur la durée désirée : normalement il suffit de 25 minutes pour un poulet de 2.5 Kg .
Régler le sélecteur de chauffe comme suit : supérieurs, inférieurs, les deux.
Tourner le sélecteur de tourne broche et la ventilation : broche ou broche + ventilation.
Quand la cuisson est terminée tourner le bouton du timer, le sélecteur de chauffe et éteindre le tourne-boche.
Quand le four est refroidit, placer les crans de la poignée amovible sur la broche sur les 2 côtés de la broche. Retirer d’abord le côté droit ; faire glisser légèrement vers la droite de façon à ce que l’autre côté se décroche de l’axe du moteur.
Retirer ensuite la broche du four avec précaution.
Débrancher le four de la prise de courant.

NETTOYAGE

Un nettoyage fréquent évite la formation de fumée et mauvaises odeurs pendant la cuisson.Avant tout nettoyage débrancher toujours l’appareil du courant électrique.
Ne pas immerger l’appareil dans l’eau ou d’autres liquides.
La grille et la plaque émaillée peuvent être lavées avec de l’eau tiède et du savon ou dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage des parties externes utiliser une éponge humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient endommager les superficies.
Pour le nettoyage de la partie interne ne jamais utiliser de produits corrosifs et ne pas gratter les parois avec des objets coupants ou pointus.
S'il reste des taches de gras les retirer avec une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse.

DONNEES TECHNIQUES

Puissance : 2000 W
Alimentation : 220-240V ~ 50 Hz
Température réglable : 100-230°C

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.



TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.
Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.
Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigeur.
Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inapropriée . Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole  indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.
Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation.
Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.



Aliment/quantité	Thermostat	Timer	Fonction
Côtes de porc	230°	19	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Saucisses Knacki (3)	230°	10	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Steack hachés frais (2)	230°	13	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Saucisses (4)	230°	20	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Brochettes 500 gr.	230°	26	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Pain grillé (4 tranches)	230°	2	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Pizza 500 gr.	230°	15-18	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Pain 500 gr.	230°	22-26	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Lasagne (1 Kg.)	200°	18-22	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Maccheroni en gratin (1 Kg.)	200°	18-22	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Poulet (1 Kg.)	200°	70-80	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Rôti de porc	200°	70-80	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Cailles (3)	200°	40-45	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Boulettes de viande (650 gr.)	200°	40-45	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Lapin (800 gr.)	200°	50-60	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Truite (500 gr.)	180°	30-35	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Poisson en gratin (4 filets)	180°	18-22	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Colin au four (4 tranches)	180°	25-30	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Dorade en papillotte (600 gr.)	180°	35-40	Eléments de chauffe supérieurs et inférieurs
Tomates en gratin (4 moyen-nes)	180°	40-45	Eléments de chauffe inférieurs
Courgettes farcies (2 coupées en 2)	180°	45-50	Eléments de chauffe inférieurs
Artichauts gartinés (800 gr.)	200°	18-20	Eléments de chauffe inférieurs
Pomme de terre four (500 gr.)	170°	35-40	Eléments de chauffe inférieurs
Quatre-quart	160°	85-90	Eléments de chauffe inférieurs
Biscuits	170°	15-18	Eléments de chauffe inférieurs
Tarte à la confiture	160°	40-45	Eléments de chauffe inférieurs
Strudel	170°	35-40	Eléments de chauffe inférieurs
Génoise	160°	25-30	Eléments de chauffe inférieurs



Poulet à le broche

Ingrédients :

1 poulet d'environ 1,2 kg, plumé et nettoyé
Quelques feuilles de sauge
1 brin de romarin
1 citron
1 gousse d'ail
Huile d'olive extra vierge
Sel et poivre

Préparation :

Aromatiser le sel et le poivre avec un peu d'ail écrasé et de romarin.
Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante.
Bien nettoyer le poulet d'éventuels résidus intérieurs, avec la flamme et le laver soigneusement en le frottant avec un demi citron.
Bien sécher l'intérieur et l'extérieur avec du papier absorbant, de façon à ce qu'il devienne croquant à la cuisson.
Eliminer le peau en excès avec des ciseaux, si besoin.
Mettre à l'intérieur du poulet, quelques tranches de citron, un brin de romarin, quelque feuille de sauge, le mélange ail-romarin-sel-poivre, sel et poivre en extérieur.
Tourner le poulet sur le dos et positionner les ailes de façon à ce qu'elles se touchent.
Bloquer les ailes, en enfilant les deux pointes dans la peau.
Fixer les pattes avec de la ficelle de façon à ce qu'elle restent bien collées au corps.
Enfiler le poulet sur la broche et le badigeonner d'huile de façon uniforme.
Saler et poivrer.
Placer la plaque sous le poulet de façon à recueillir de gras lors de la cuisson.
Mettre en marche le tourne broche et laisser cuire le poulet pendant environ 50 minutes, en le badigeonnant toutes les 10 minutes avec le jus de cuisson.
A la fin de la cuisson, emballer le poulet avec une feuille de papier aluminium et laisser le reposer pendant un quart d'heure. Servir chaud.

Nota:
- Servir le poulet avec des frites ou pommes de terres nouvelles cuites au four, ou accompagné d'une salade fraîche.



Roulés d’espadon

Ingrédients :

1 kg d’espadon couper en filets fins d’environ 2-3 mm.
Panure
Persil
1 gousse d’ail
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 citron
1 cuillère à soupe de câpres
60 g de grana et/ou parmesan râpé
1 cuillère à soupe d’origan
Huile d’olive extra vierge
Sel et poivre

Préparation :

Assaisonner “à la louche” la panure avec l’ail et le persil hachés, un peu de parmesan, sel et poivre.
Verser un peu d’huile dans une assiette et mouiller les tranches de poisson après les avoir rincées et essuyées.
Les passer ensuite dans la panure et les mettre de côté.
Verser ensuite quelques cuillères de panure assaisonnée dans un saladier, ajouter les câpres dessalés, le fromage râpé et ramollir le tout avec un peu d’huile, de vinaigre et 2/3 cuillère à café de jus de citron.
Le mélange doit être assez humide, de façon à ce que la cuisson ne sèche pas trop les roulés.
Disposer ensuite les filets d’espadon sur un plan de travail.
Etaler le mélange sur chaque filet, en les roulant et les fixant avec des pics en bois.
Mettre un filet d’huile d’olive sur le fond du plat et y disposer les roulés.
Arroser d’un autre filet d’huile d’olive et du jus de citron restant, parsemer d’origan et les mettre à four chaud à 200°C pendant 10 minutes.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfalle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt warden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht uberschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.

20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es darf nur zum Backen,Aufwärmen, Überbacken, Auftauen und Trocknen von Lebensmitteln gemäß dieser Anleitung verwendet werden.
Verwenden Sie nicht im Freien.
Benutzen Sie keinen Behälter, der sich verformen oder brennen könnte (wie z.B. Plastikbehälter, Karton oder ähnliche).
Während des Gebrauches kann das Gerät eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes, sondern verwenden Sie nur die Knöpfe und den Türgriff.
Geben Sie kein Papier, Karton oder Plastik in das Gerät und stellen Sie nichts auf dem Gerät ab (Utensilien,Roste, Objekte...).
Die Tür und das Gehäuse des Geräts können beim Betrieb sehr heiß werden. Fassen Sie das Gerät an seinen Griffen und Knöpfen an und benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
Wenn Sie die Tür öffnen und dabei folgende halten:
- Nicht der Praxis nicht zu viel Druck mit Artikeln zu schwer oder Ziehen der Griff nach unten.
- Nie auf die Glastür offenen Behältern oder schwere Pfannen setzen heißen direkt aus dem Ofen.
Dieses Gerät darf nicht eingebaut werden.
Im Backofen oder in Backofennähe kein entzündliches Material erwärmen oder benutzen.
Feuer- oder Explosionsgefahr durch Dämpfe.
Stellen Sie das Gerät nicht um während des Gebrauches.
Achten Sie darauf, dass die Belüftungsgitter nicht verstopft werden. Das Verstopfen der Gitter kann zur Überhitzung des Backofens führen. In diesem Fall wird der Betrieb durch ein Sicherheitssystem gesperrt. Der Backofen kann daraufhin erst durch Fachpersonal wieder in Betrieb gesetzt werden.
Berühren Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind.
Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Das Gerät für Kinder unzulänglich aufbewahren.

Achtung: Beim Umgang mit Elektrogeräten immer die grundsätzlichen Sicherheitsmaßnahmen beachten. Damit vermeiden Sie Brandgefahr sowie die Gefahr von Stromschlägen und Körperverletzungen.
Setzen Sie das Gerät nicht dem Wetter aus (Sonne, Regen, usw.).
Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen.
Das Gerät darf nicht als Wärmequelle eingesetzt werden.
Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung oder am Gerät, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
Eine beschädigte Anschlussleitung muss von dem Lieferanten, von einem Kundendienst oder von einem Fachmann ausgewechselt werden.

ACHTUNG: Decken Sie das Gerät niemals ab, wenn es im Betrieb ist, um Feuer zu vermeiden.

Komponenten:

1. Thermostat
2. Funktionswähler
3. Zeitschaltuhr
4. Funktionswähler Tournebroche
5. Funktionswähler Luftsystem
6. Kontrollleuchte

Zubehör:

7. Grillrost
8. Backform
9. Griff um Rost und Backblech zu entfernen
10. Drehspieß Support
11. Drehspieß
12. Internen Lampe

INSTALLATION

Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, vergewissern Sie sich, dass das Gerät in gutem Zustand ist. Im Zweifelfall, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an einen Fachmann. Halten Sie Kinder und hilfsbedürftige Personen von allen Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Styropor, Nägel, usw.) fern. Räumen Sie die Verpackungsmaterialien weg nach der heutigen Regulierung, in angewesenen Containern für getrennte Entsorgung.
Achtung: jeder Aufkleber oder jedes Publizitätsmaterial auf der Tür soll vor dem Gebrauch des Gerätes entfernt werden.
Kontrollieren Sie, ob der Stecker geerdet ist und ob die Netzspannung mit der auf demTypenschild vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen. Im Fall einer Unvereinbarkeit zwischen dem Stecker und der Steckdose, lassen Sie die Anschlussleitung von einem Fachmann auswechseln, der sich vergewissern wird, dass die Netzspannung mit der der Anschlussleitung übereinstimmt. Im Allgemeinen ist es abgeraten, Adapter oder Verlängerungsschnuren zu verwenden; falls es aber unentbehrlich sein sollte, sie zu verwenden, so sollen sie den Sicherheitsvorschriften in Kraft entsprechen, und ihre Stromstärke darf nicht niedriger sein als die maximale Stromstärke des Gerätes. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung im Fall ist dies nicht sichere Arbeitsverfahren eingehalten werden.

Die Steckdose muss leicht zugänglich sein: Damit kann der Stecker im Bedarfsfall problemlos aus der Steckdose gezogen werden.
Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Anschlussleitung nicht beschädigt ist.
Falls das Gerät nicht richtig, oder gar nicht funktioniert, schalten Sie es bitte aus.Im Zweifelfall, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.
Kontrollieren Sie immer die Lage des Netzkabels; achten Sie darauf, dass es keine heißen Teile der scharfe Kanten berührt, dass es weder um das Gerät gewickelt noch verknotet ist oder ein indernis darstellt, um ein Herunterfallen des Gerätes zu vermeiden.
Beim Aufstellen des Backofens ist auf Folgendes zu achten: Nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (z. B. anderer Backöfen, Gasherd usw.), von ntzündlichem Material (Tapeten usw.), explosionsgefährlichem Material (Spraydosen) und Material, das sich durch Wärme verformen kann, aufstellen.
- Auf eine ebene und sehr stabile Grundlage aufstellen, deren Oberfläche nicht empfindlich ist (z.B. lackierte Möbel, Tischdecken usw.), und zwar so, dass er keinen Stößen und Schlägen ausgesetzt ist und einen ausreichenden Abstand zum Möbelrand hat, um ein Herunterfallen zu vermeiden.
- Nicht in der Nähe von Flüssigkeitsbehältern aufstellen (z.B. Spülbecken usw.). Sollte der Backofen versehentlich nass werden oder in Flüssigkeit getaucht werden, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Das Gerät auskühlen lassen, sorgfältig abtrocknen und sicherstellen, dass die Elektroteile nicht nass sind. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an qualifiziertes Fachpersonal.
The bread may burn, always check the oven during roasting or grilling.
Falls Teile des Geräts Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, diese mit Wasser zu löschen.
Ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Tuch. Stecken Sie das Gerät anschließend aus und machen Sie die Tür nicht auf.
Um Feuergefahr zu umgehen, benutzen Sie das Gerät nicht mit einer Zeitschaltuhr, einem Programmierungssystem oder mit einem System, Zum Vermeiden von Brandgefahr, falls das Gerät abgedeckt ist oder nicht ordnungsgemäß positioniert ist.
Stellen Sie das Gerät nicht gerade unterhalb einer Steckdose auf.
Für eine korrekte Inbetriebnahme, sorgen Sie für genug Belüftung: Lassen Sie mindestens 35 cm über, 10 cm hinter und 20 cm neben dem Gerät frei.
Bei einer Störung oder Fehlfunktion das Gerät sofort abschalten und von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen lassen. Reparaturen, die nicht von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden, können gefährlich sein und der Hersteller lehnt in solchen Fällen jede Garantieübernahme ab.

BENUTZUNG

Der Ofen ist mit den folgenden Wählern ausgestattet:
- Thermostat Regelt die Ofentemperatur; drehen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur: die Heizelemente schalten sich ein und nach Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus.
- Funktionswähler wählt den Arbeitsmodus des Backofens aus; schaltet das obere und untere Heizelement ein und aus.

Stellungen:
OFF= AUS

= Oberhitze: heizt hauptsächlich das obere Teil des Ofens

= Ober- und Unterhitze: heizt gleichmäßig

= Unterhitze: heizt hauptsächlich das untere Teil des Ofens

Zeitschaltuhr
Regelt den Betrieb des Ofens innere Belüftung; drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschten Garzeit, nach deren Ablauf sich das Heizelement ausschaltet. Der Knopf kehrt langsam auf die Position “0” zurück und gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal.

Funktionswähler
Tournebroche/ luftsystem. wählt den Arbeitsmodus des Backofens ausTournebroche und intern luftsystem;
Stellungen:

OFF - AUS
- Intern luftsystem
- Tournebroche
- Tournebroche + intern luftsystem

Der Backofen ist außerdem mit folgendem Zubehör ausgestattet:
- Griff um Rost und Backblech zu entfernen
- Gitterrost wird in eine der entsprechenden Führungen eingeschoben, lassen sie den Grillrost in seiner Führung und ziehen sie die Kochpfanne heraus, indem sie den Handgriff benutzen
- Emailliertes Blech wird in eine der entsprechenden Führungen eingeschoben, lassen sie den Emailliertes Blech in seiner Führung und ziehen sie die Kochpfanne heraus, indem sie den Handgriff benutzen
- dass die Krümellade korrekt positioniert ist unter dem unteren Heizelement, da sonst die

Fläche unter dem Gerät überhitzen könnte.
- Drehspieß, bestehend aus Spieß und Gabeln zum Grillen von Fleisch
- Innenlampe: Sie leuchtet beim Einschalten des Backofens auf
- Kontrollleuchte: Sie leuchtet auf, wenn die Heizelemente in Betrieb sind

Estinbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme sollte das Gerät ohne Gargut laufen. Dies zur Beseitigung des
typischen Geruchs von Neugeräten und von eventuellen Verarbeitungsresten. Den Stecker in die
Steckdose stecken, den Temperaturregler auf “max” stellen, den Timerdrehknopf auf “20” stellen,
Stellen Sie den Funktionswähler auf , stellen Sie den Schalter der Ventilation auf Pos.I und
das Gerät laufen lassen. Nach Zyklusende den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das
Gerät abgekühlt ist. Danach die Zubehörteile entfernen. Die Zubehörteile mit Warmwasser und einem
handelsüblichen Geschirrspülmittel reinigen, abspülen und abtrocknen, bevor sie in das Gerät wieder
eingesetzt werden.

Inbetriebnahme

Im Allgemeinen ist es nicht notwendig den Ofen vor zu heizen, aber für manche Nahrungsmittel (z.B. Fleisch oder Gebäcke) ist es trotzdem empfohlen. Gehen Sie dazu vor wie oben beschrieben.
Positionieren Sie den Backrost oder die Fettwanne auf den Führungen auf der gewünschten Höhe.
Positionieren Sie die emaillierte Platte auf den Backofenboden.
Das Backgut einschieben (Platte, Blech usw.) und die Backofentür schließen.
Weiter wie folgt vorgehen:
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
- Drehen Sie den Thermostatschalter (Uhrzeigersinn) bis zum Erreichen der passenden Backtemperatur
- Drehen Sie den Wählschalter auf 5
- stellen Sie den Schalter der Ventilation auf Pos.I.
- stellen Sie den Schalter Drehspieß/ luftsystem pos. intern luftsystem
- Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf den Wert, der der gewünschten Backzeit entspricht.

Kontrollleuchte und Innenlampe leuchten auf und der Backofen heizt auf: Sollte die Backzeit nicht ausreichen, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die noch benötigte Zeit.
- Am Ende der Backzeit drehen Sie den Wählschalter auf “OFF“ und den Thermostatschalter auf.

“0”; ziehen Sie den Stecker heraus.
Bei längerem Gerätestillstand den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Braten mit dem Drehspieß

Wir empfehlen, das Hähnchen oder das Fleisch mit einem Lebensmittelbindfaden zu binden, um zu verhindern, dass Schenkel, Flügel oder sonstige Teile während des Bratens herunterhängen und somit das Drehen des Bratspiesses behindern.
Das Fleisch (Geflügel oder sonstiges Fleisch) aufspießen, mit der Gabel bis zur Mitte schieben und dort befestigen. Stellen Sie sicher, dass an beiden Spießenden einige Zentimeter nicht mit Fleisch usw. belegt sind.

REINIGUNG

Achtung: ziehen Sie vor jeder Reinigung auf jeden Fall den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
So reinigen Sie die Oberfläche immer mit einem weichen Tuch nur mit Wasser feucht. Das Gehäuse mit einem weichen leicht angefeuchteten Lappen reinigen; keine Metallschwämmchen oder Scheuermittel verwenden.
Um die Außenteile des Ofens zu reinigen, benutzen Sie einen feuchten Tuch, eventuell mit etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Verwenden Sie nie Wasser oder andere Flüssigkeiten, und tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Um hartnäckige Reste im Innenraum zu entfernen, verwenden Sie eventuell ein wenig Spülmittel.
Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuermittel.
Um die Anschlussleitung auszuwechseln, ist ein spezielles Werkzeug notwendig: wenden Sie sich dazu bitte an einen Fachmann.
Wenn Sie das Gerät entsorgen, empfehlen wir Ihnen, die Anschlussleitung zu schneiden (ziehen Sie vorher den Stecker aus der Steckdose!) und die Teile, die eine Gefahr darstellen wenn Kinder damit spielen zu entfernen.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 2000 W
Stromversorgung: 220-240V ~ 50 Hz
Einstellbare Temperatur: 100-230°C

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

ADVERTENCIAS GENERALES

Leer con atención las advertencias contenidas en este folio dado que proporcionan importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación de uso y manutención. Conservar con cuidado para posibles consultas.
Tras retirar el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y ponerse en contcato con el personal cualificado para ello. Los elementos del embalaje (bolsas de plático, poliester, etc.) no deben estar al alcance de los niños al ser un potencial peligro para ellos.
Antes de conectar el aparato cerciorarse de que los datos del aparato corresponden a los de la red de distribución eléctrica.
En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato sustituir la toma por otra adaptada por parte de personal cualificado. Este último deberá también cerciorarse de la seccción de los cables de la toma que absorbe el aparato.
En general se desaconseja el uso de presas múltiples, adaptadores y/o prolongadores. Si el uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores conforme a las vigentes normas de seguridad, poniendo atención en no superar el límite del valor de la corriente, marcado en el adaptador y las prolongaciones, y los de máxima potencia marcados en el adaptador múltiple.
La seguridad eléctrica de este aparato se asegura sólo en el caso de que esté correctamente conectado a un eficaz sistema de conexión a tierra tal y como indican las vigentes normas de seguridad eléctrica.
Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control del sistema por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no podrá ser considerado responsable de posibles daños a causa de la falta de conexión a tierra del sistema.
En caso de desgaste y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no manipularlo.

Para posibles reparaciones, ponerse en contacto solamente con un centro autorizado por el fabricante (para saber cuál es el más cercano, llamar al teléfono +39 045 7134674) y solicitar el uso de recambios originales. La falta de respeto a las normas de seguridad del aparato harán invalidar la garantía.
En caso de daños en el cable, lo sustituiremos rápidamente poniéndose en contacto con los centros autorizados.
La instalación deberá realizarse según las instrucciones del fabricante. Una incorrecta instalación podría causar daños a personales, animales o cosas , ante las que el fabricante no podrá ser considerado responsable.
Este aparato deberá ser utilizado sólo para el uso para el que ha sido expresamente creado.
Cualquier otro tipo será considerado inapropiado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños ocasionados por usos inadecuados, erróneos e irracionales. El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la necesidad de tener en cuenta algunas normas fundamentales. En concreto:
· no tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas;
· no utilizar los aparatos con los pies desnudos;
· no permitir que el aparato sea utilizado por niños o discapacitados sin vigilacia;
· no utilizar el aparato cerca de productos explosivos y/o inflamables;
· no tirar el cable de alimentación o el proprio aparato para quitarlo de la toma de corriente.
· non dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o manutención, quitar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
Cuando se decida tirar a la basura este aparato, se recomienda convertirlo en inoperante previamente cortando el cable de alimentación.
Se recomienda además convertir en inócuas las partes del aparato susceptibles de constituir un problema, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para jugar.
No dejar el aparato enchufado cuando no se esté utilizando.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Peligro para los niños

Asegurarse de que el voltaje eléctrico del aparato corresponde al de la red eléctrica.
Conectar el aparato con toma a tierra que corresponda con las normas de electricidad vigentes, por motivos de seguridad. No dejar el aparato al alcance de los niños o discapacitados.

Peligro por la electricidad

No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc)
Apagar el aparato y desenchufar cuando no esté siendo utilizado o antes de cada operación de limpieza.
No tirar del cable de alimentación para desenchufarlo.
No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe está dañado, o si el propio aparato está defectuoso. El cable de alimentación no debe quedar colgando cerca del borde de la mesa. Evitar el contacto del cable con las superficies calientes.

Peligro por quemaduras

Durante el funcionamiento, las partes metálicas y el cristal están claientes: trabajar sobre el aparato tocando solo la manilla.

ADVERTENCIAS DE USO

Colocar el aparato sobre un plano horizontal y a una altura de al menos 85 cm, fuera del alcance de los niños.
En la fase de uso, el aparato se calienta mucho, antes de usarlo elegir un sistema seguro.
Mantener al menos 30 cm para los objetos que están sobre el aparato, 10 para los objetos que están alrededor.
Asegurarse de que ningún onjeto esté en contacto con el cuerpo del aparato.
No meter ningún objeto entre el plano de apoyo y la parte inferior del aparato, podría quemarse.
No apoda nada con mucho peso sobre la puerta de cristal.
No apoyar nada sobre el aparato (cazuelas, trapos, etc.)
Guardar el aparato sólo cuando esté totalmente frío.
No introducir nunca el aparato en agua.
Cuando el horno está caliente no mojar el cristal de la puerta. No utilizar el aparato con el cristal dañado.
Durante el funcionamiento e inmediatamente después, las partes metálicas y el cristal se calientan mucho: operar sobre el aparato rocando solo la manopla con la manilla.
Usar siempre la empuñadura accesoria para mover la cazuela o la parrilla. Atención al mover los líquidos hirviendo.

Componentes :
1. Selector de calor
2. Termostato
3. Timer
4. Botón de asado
5. Botón de ventilación
6. Luz de funcionamiento

Accesorios:
7. Cazuela
8. Parrilla
9. Manilla de extracción de accesorios
10. El asador
11. Apoyo para el asador
12. Luz interior
13. Bandeja para migas

Selector de calor
1. Off
2. Elementos calentadores superiores
3. Elementos calentadores inferiores
4. Elementos calentadores superiores e inferiores

PRIMER USO

Lavar todos los accesorios con cuidado. Limpiar el interior con un paño húmedo y secar bien. Antes del primer uso, utilizar el aparato vacío, con el termostato al máximo, por al menos 15 minutos para eliminar el olor “de nuevo”.

FUNCIONAMIENTO

Precalentar el horno durante unos 5-10 minutos antes de introducir los alimentos.
Preparar los alimentos elegidos para la coción y colocarlos en la cazuela. Regular la temperatura, seleccionar la modalidad de calentado e impostar el timer tras haber adaptado la posición de la plancha según el tipo de alimentos que se deban cocer.
Introducir en el horno la bandeja con los alimentos para cocer.
Asegurarse de que los alimentos estén bien distribuidos para una mejor cocción.
Cuando se cuece con la parrilla, utilizar siempre la cazuela para proteger la resistencia inferior de la grasa que se cuela. Controlar el estado de los alimentos, durante la cocción, mirando a través del cristal temperado de la puerta. Se aconseja girar los alimentos varias veces para alcanzar la cocción.
Al terminar la cocción apagar el aparato llevando todos los comandos a OFF y desenchufar.

COCCIÓN

Impostar el termostato a la temperatura deseada. Un pitido señala el final del tiempo elegido y el aparato no calentará más. Si los alimentos no están aún listos, recolocar en el timer el tiempo necesario para completar la cocción. Con los alimentos listos, llevar todos los comandos a la posición OFF y desenchufar.

El horno puede apagarse manualmente durante la cocción rotando la manopla del timer a la posición OFF.
Impostare en el timer los minutos de cocción según la necesidad de lo que se va a cocer.
El horno se apaga automáticamente al final del tiempo elegido.
Seleccionar con el selector el tipo de calentamiento adaptado para cada alimento para preparar.

Este horno tiene la función de ventilación, que permite que los alimentos ser calentado uniformemente y para obtener un pardeamiento igual sobre toda la superficie. Tenga cuidado al introducir los objetos que por su naturaleza y la forma pueden entrar en el orificio de ventilación y causando daños en el dispositivo.

HORNO : funciona con los elementos calentadores inferiores, adaptado para hacer pizas o para calentar platos precocionados.
GRILL: funciona con los elementos calentadores superiores,adaptado para completar el tueste de los alimentos ya cocidos.
HORNO+GRILL: funziona ambos como elementos calentadores, superiores e inferiores, adaptador para descongelar, mantener el calor, cocer completamente las tartas, pasta al horno.

Si lo desea encienda el ventilador, presionar el botón para activar la turbina del ventilador (5).
Si lo desea encienda el asador, presionar el bòton para activar el asador (4).

LIMPIEZA

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
Antes de cualquier limpieza, desenchufar siempre.
No sumergir el aparato en agua u otros líquidos.
La parrilla y la cazuela esmaltada pueden lavarse con agua templada y jabón, o incluso en lavavajillas.
Para la limpieza de la superficie externa, utilizar una esponja húmeda. No usar productos abrasivos que pueden dañar la superficie.
Para la limpieza del interior, no utilizar nunca productos que estropeen el aluminio y no rascar las paredes con objetos salientes o puntiagudos.
Si hay manchas de grasda quitarlas con una esponja con agua enjabonada.

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 2000 W
Alimentación: 220-240V ~ 50 Hz
Temperatura regulable: 100-230°C

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.



PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.
Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.



BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com
www.beper.com